



尾鷲がんばり

2018 WINTER

＜発行人＞
尾鷲観光物産協会

ブリトロは
お腹の部位だけを
切り取ったもの

日本でもトップクラスの ブリ養殖と加工会社があつた！



加工・発送スタッフのみなさん

ブリしゃぶ、
お刺身、漬け井
手巻き寿司もええよ

一番おいしい
ところやで

1972年創業
地元スーパーの干物
の仕入れからスター
トした尾鷲物産さん。
今や、ブリ養殖から
近海マグロ延縄漁、定
置網、魚の加工、直売
店、商品開発までを
手がける6次産業ビ
ジネスを展開してい

ブリ！

お話をうかがったのは
営業課長の井田さん。
大阪出身の井田さん
は、いろんな職種を
経て9年前に入社。そ
れまでは魚を扱う仕事
に就いたことはなく、
初めはブリとカンパチ
の違いも分からなかつ
たという。「いやね、英
語ではブリもカンパチ
もヒラマサも yellow tail
(イエローテイル)とい
うんですよ」と笑う井

田さん。会社の魅力に
ついてこう語る。
「代表が5年も10年
も先を見ながら進めて
いる。ここ最近の設備
投資だけでもすごいで
すよ。扱っている魚の
量もこの辺りでは一番
誇りに思います」
実際、この10年でマ
グロ船を2隻、給餌船
を1隻、工場を7つ建
造。はては、自社で養
殖しているブリは43万
尾、魚介の加工量は5
千トンと日本でもトッ
プクラスなのだそう。
すごい！こんな会社が
尾鷲にあつたなんて、
尾鷲人の私もびっくり
ポン！です。

ブリが楽しめるんで
すよ」尾鷲産のブリ
は12月から出荷。夏
の間は夏に旬を迎え
る高知で育ったブリ
を提供している。
最近では高知大と
共同研究し、DHAの
含有量を増やしたプ
レミアムDHAブリな
ども開発。セントレア
から海を越え、台湾
や中国、香港にも生
ブリを出荷。海外の
方も尾鷲のブリに舌
鼓を打っているそう
です。
「さらに規
模を拡大し
ていきたい
と社長は
言っていま
す。楽しみ
にしてい
てください
ね」

【尾鷲物産】
〒519-3612 三重県尾鷲市林町1-33
tel.0597-22-2323
<https://www.owasebussan.net>



尾鷲港での水揚げ風景

沖ギスすり身・沖ギス丸干し・丸高

若き二代目がお届け 旬の沖ギス、二連発

天満浦の船溜まり
近くにある干物店丸
高さん。訪れた日は
天満荘を中心に大漁
旗展が開催されてい
て、青空のもと付近
の民家にも大漁旗が
なびいていました。
出迎えてくれたのは
二代目の有祐さん。
二十歳でお店に入り
6年が経ちました。
「もう慣れましたよ
(笑)。仕入れも加工
も販売も大体わかり
ます。小さな頃から
両親が仕事をすると
バツケージや商品の
出し方、接客など
勉強になります。
その土地の珍しい
魚を食べられる
のも楽しみです」
【丸高】 〒519-3602
三重県尾鷲市天満浦 48
tel.0597-22-2214
<http://www.marutaka-himono.jp>



二代目
高濱有祐さん

秋冬が旬の沖ギス
食べてい

「内臓に脂があつておいしい沖ギス。丸干しにする沖ギスは、お腹に餌が入ってないものを厳選して焼く落としてます。すり身は骨ごと二度挽きにしてるので、ふんわり食べやすいですよ」

【丸高】 〒519-3602
三重県尾鷲市天満浦 48
tel.0597-22-2214
<http://www.marutaka-himono.jp>

梶賀のあぶり・梶賀コーポレーション

大サバのあぶりは 皮もおい

尾鷲市の最南
端、梶賀町で伝統
の保存食あぶりを
全国に販売してい
る梶賀コーポレー
ションさん。中心に
活動しているおば
ちゃんたちを訪ね
ました。この一年は
いかがですか？
「忙しかったよ
。株式会社になっ
てから、地域おこし協
力隊員兼社長の中川
さんがいろんなと
ろに営業してくれ
るもんでね」
「ヤーヤ便で送つと
るのは大サバやコガツ
オ、小サバだけやけ
ど、他にもその時々
に獲れるいろんな種
類の魚をあぶるとん
で。ムツゴ(ムツの子
ども)はあつさりとし
た白身でふんわりや
わらか。地元の人に
もよく売れたよ。カマ
スはムツゴよりも身
がしまつてる感じ。イ
サギもおいしいなあ。
あぶりという調理方
は魚それぞれの特
徴が出やすいのかも
が、味わうのに適
してるのかもね！」
【梶賀コーポレーション】
〒519-3923 三重県尾鷲市梶賀町 312-2
tel.090-7823-1789
<http://kajico.cart.fc2.com>



中村貴美代さん

浅田克也さん

食べんと
もったいない

尾鷲に来たら
ぜひ寄ってくださいね



勤続30年
スタッフ
須藤次代さん

この通りにもぎわつ
てましたね」と話すの
は奥さんの新谷三鈴
さん。出店当初から
あるお菓子「尾鷲節」
は、尾鷲にちなんだ
お菓子をくりたい
と店主である旦那さ
んが考案しました。
「ブッセ生地だけれど
もしつとりふわふわ
の味はだせないそう
で、発送も付いてお
いで、いただいてお
いしかったので、とこ
注文をくれる
お客さんとい
ます。うれし
いですね」と
のこと。電話
とファックス
で受け付けて
います。

【福助堂】〒519-3617
三重県尾鷲市野地町 12-45
tel.0597-22-3972

紀州の奇祭 尾鷲ヤーヤ祭り

ヤーヤ便の由来でもある「尾鷲ヤーヤ祭り」。
江戸時代から続く伝統の祭りで、毎年2月1
日から5日まで開催されます。
一連の神事はその年の3つの務務町が中心
となり、執り行います。提灯の灯りが煌めく夜、
白装束の男衆が荒々しく押し合う「練り」が
最大の山場。
もうひとつの見どころは「垢離掻き(こうりか
き)」という清めの儀式。真っ裸の男衆が2月
の海に飛び込みます。最終日には、大名行列
や道中手踊り、弓射の儀、お獅子のお出まし
等、多岐にわたり町全体が盛り上がります。



【日程】
2月1日(金)
扉開きの神事・在回り
2月2日(土)～4日(月)
ヤーヤの練り
2月5日(日)
大名行列・道中手踊り
弓射の奉納・お獅子の出御
当渡しの儀式



【尾鷲神社】
尾鷲市尾鷲市北浦町12-5
tel.0597-22-1486 <http://owasejinja.net>

わせの
お人

二月の
ヤーヤ祭りには
ぜひ全国から
いろいろな人
に見に来てもらって
参加してもらいた
いですね



尾鷲神社 宮司 加藤守朗さん

千三百年
以上とも言
われる歴史
ある尾鷲神
社。ヤーヤ
便の名前に
もなっているヤーヤ祭りはこの尾鷲神社のお祭りです。
宮司を務める加藤さんは一風変わった経歴の持ち主。
横浜出身の加藤さんは工学系系大学に進学。教員を目指
していたが、理想と現実のギャップに断念。ソフトウェア
会社に就職します。しかし夢忘れられず、長野新潟
で山村留学の指導員に。子供達と接する中で「命の大
切さや損得ではない考え方をより伝える術はないか。
自分は子どもの頃から縁があつた神主さんや神道か
らそれらを教わった。より深く知りたい」と皇學館で
神職の資格を取得。平成16年に尾鷲神社の宮司となり
ました。
「尾鷲神社は、町中にある神社としては全国的にみて
も大きな神社。本殿の扉一つをとってもそう。林業や漁
業が盛んだったんですね。また海上交通の要とし
て人や物の往来が盛んだったことをおぼやかせます」
「ヤーヤ祭りは、練りや神楽、弓射など、祭事か
ら神事にいたるまで、これほどおもしろい祭りは
ないと思います。町としてもより盛り上げて存
続させていきたいですね」